



Produktspezifikation

Produkt: KPA-weiß/rosé, gelöstes Kaliumpolyaspartat E456
Art.-Nr. 5314 ff.

Beschreibung

- 20%ige wässrige, stabilisierte Lösung von Kaliumpolyaspartat für die Weinbereitung
- Aussehen: gelbe Flüssigkeit
- Geruch: nach Schwefeldioxid
- Zusammensetzung: Wasser, Kaliumpolyaspartat, Kaliumhydrogensulfid

Durchschnittsanalyse

- Gehalt (%): 20
- Dichte (g/mL bei 20°C): 1,1
- pH-Wert: 3,7
- Schwefeldioxid (%): <0,5

Weitere Kriterien bezogen auf die enthaltene Trockensubstanz

- Eisen (ppm): <10
- Arsen (ppm): <1
- Blei (ppm): <3
- Quecksilber (ppm): <1
- Cadmium (ppm): <2

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012.

Erklärungen

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt. Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003;
- ist nach VO (EU) Nr. 2022/68 als Stabilisator für bestimmte Kategorien von Weinbauerzeugnissen zugelassen;
- ist für die vegane Weinbereitung, jedoch nicht für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen;
- enthält folgenden der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung: Sulfid, ca. 5000mg/l.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

-QM-